

أطباق الشاي
و الحلويات



<http://chefa...>

حلوى محشوة بعجين اللوز

- 280 غ من الحقيق الأبيض

- 100 غ من الزبدة

- 100 غ من مسحوق السكر (سنبدة)

- بيضة

- ملعقة صغيرة من خميرة الحلو

الحشوة:

- 250 غ من اللوز

- 125 غ من مسحوق السكر (سنبدة)

- ملعقة كبيرة من الزبدة

- ملعقة كبيرة من قشرة البرتقال المحكوكة

- ملعقة كبيرة من عصير البرتقال

للترزين:

- بيضة مخفوقة

- 100 غ من رقائق اللوز

طريقة التحضير:



في إناء، نخلط الدقيق مع الزبدة، السكر، البيضة والخميرة. نذلك جيدا إلى أن نحصل على عجينة لين. نغطيه و نتركه جانبا لمدة 10 دقائق.



نسلق اللوز، نقشره و نطحنه مع السكر. نضيف إليه الزبدة، قشرة و عصير البرتقال ثم نخلط جيدا. نحضر قضباننا صغيرة، طولها 5 سم و نحتفظ بها جانبا.



نورق العجين بالمدلك، نقطعه بواسطة جرارة الحلو على شكل مستطيلات طولها 9 سم و عرضها 5 سم. نضع قضيب اللوز فوق العجين ثم نلفه.



ندهن الحلو بالبيض المخفوق و نلصق بها بعض رقائق اللوز. نصفها في صفيحة فرن و ندخلها الفرن المسخن بدرجة حرارة (180°C) حتى تطفى و تنضج.



بسكويت مزخرف بالشكلاطة

- 3 بيضات
- 120 غ من مسحوق السكر (سنبدة)
- 150 غ من الشكلاطة السوداء
- قُبصة ملح
- 5 قطرات من نكهة اللوز
- 150 غ من الدقيق
- ملعقة كبيرة من بودرة الكاكاو
- ملعقة صغيرة من الزبدة
- ملعقة كبيرة من بودرة الكاكاو
- ملعقتان كبيرتان من القشدة الطرية

طريقة التحضير :



في إناء، نخفق البيض جيدا بالطراب الكهربائي لمدة دقيقة. نضيف السكر، الملح، نكهة اللوز و الدقيق تدريجيا ثم نخلط بمهل حتى نحصل على عجينة رخوا.



نأخذ مقدار 5 ملاعق كبيرة من العجين ثم نضعه في زلافة، نضيف بودرة الكاكاو و نخلط جيدا حتى نحصل على عجينة بني.



نفرغ العجين الأول في جيب الحلواني و فوق صفيحة فرن مدهونة بالزيت و مرشوشة بقليل من الدقيق نضع دوائر متساوية من العجين متباعدة فيما بينها.



نضع خليط العجين البني في كيس صغير من البلاستيك، نثقبه ثقبا جذا صغير و نزين الحلوى بخطوط رقيقة على شكل حلزوني. ندخل الصفيحة إلى الفرن المسخن و متوسط الحرارة لمدة 12 دقيقة.

الشكلاطة : في كاسرول فوق نار هادئة نذيب الشكلاطة مع الزبدة، نضيف بودرة الكاكاو و القشدة الطرية ثم نخلط حتى تتجانس جميع المقادير. نلصق كل وحدتين من الحلوى ببعضهما بخليط الشكلاطة. تقدم باردة.



حلوى حلزونية بالتين الجاف

www.mmagreb.com

الحشوة :

- 250 غ من اللوز (مسلوق).

مقشر و مطحون

- 20 غ من الزبدة اللينة

- 50 غ من الفواكه المعسلة

- عصير نصف حامضة

للترتين :

- زلافة صغيرة من اللوز (مسلوق).

مقشر مقلي و مبرمش

- الكوك

- 500 غ من التين الجاف (الشريحة) مطحون

- 150 غ من اللوز (مسلوق. مقلي و مبرمش)

- 30 غ من الزبدة اللينة

- 150 غ من مسحوق السكر (سنيطة)

- عصير حامضة

- ملعقتان كبيرتان من عصير البرتقال

- 80 غ من السكر الصقيل

السيرو :

- 120 غ من مسحوق السكر (سنيطة)

- 5 ملاعق كبيرة من الماء

طريقة التحضير :



في إناء، نخلط التين الجاف المطحون في الطحانة الكهربائية، اللوز، الزبدة، السكر، عصير الحامض و عصير البرتقال. نخلط جيدا حتى تمزج جميع العناصر. نيسط ورقة الألنيوم ثم نرشها بالسكر الصقيل، نفرغ فوقها الخليط و نيسطه بشكل متساو.



السيرو : في كاسرول على نار هادئة، نضع السكر و الماء و نحرك حتى يذوب السكر. نزيله من فوق النار.

الحشوة : في إناء نخلط اللوز المطحون، الزبدة، الفواكه المعسلة و عصير الحامض. نضيف السيرو و نخلط جيدا.



نيسط الحشوة فوق خليط التين الجاف بشكل متساو. نلف الحلوى بالاستعانة بورق الألنيوم مع إزالته عند كل طية لنحصل على قضيب من الحلوى. ندخله الثلاجة لعدة ساعات. بعد ذلك نقطعه و نغمس كل قطعة في اللوز المبرمش أو الكوك ثم نصفف الحلوى بشكل أفقي في طبق و نقدمها.

بسكويت مزين بالكاوكاو

- العجين :**
- 320 غ من الدقيق
 - 200 غ من الزبدة
 - 100 غ من مسحوق السكر (سنيده)
 - 125 غ من الفول السوداني (الكاوكاو)
 - مطحون جيدا في الطحانة الكهربائية
- الحشوة :**
- ملعقة كبيرة من العسل
 - ملعقة كبيرة من الزبدة
- المعجن :** في إناء، نخلط جيدا الدقيق مع الزبدة، مسحوق السكر و الكاوكاو المطحون،
نذلك جيدا حتى نحصل على عجينة لين ثم نحتفظ به في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.



الحشوة : في كاسرول فوق نار هادئة، نذيب العسل و الزبدة مع السكر حتى الغليان، نضيف الدقيق، القشدة الطرية، الفواكه المعسلة، اللوز و الكاوكاو. نحرك جيدا و نترك الخليط فوق النار لمدة 5 دقائق دون التوقف عن التحريك.



الطريقة الأولى : نحضر العجين على شكل قضبان مربعة، نقطعها بالسكين على شكل مربعات صغيرة و نصفها في صفيحة فرن مدهونة بالزيت و مرشوشة بقليل من الدقيق، نشعل الفرن من الأسفل فقط و نطهي الحلو لمدة 10 دقائق.



نخرج الحلو و نضع مقدار ملعقة صغيرة من خليط الكاوكاو فوق كل مربع من الحلو. نرجعها الفرن مرة ثانية لمدة 5 دقائق ليكتمل نضجها و نقدمها باردة.



الطريقة الثانية : نحضر العجين على شكل كويرات صغيرة، نضعها في القوالب الورقية و نصفها في صفيحة فرن. نأخذ ملعقة خشبية، نضع طرفها الأسفل في الدقيق و نجوف بها الحلو ثم نملأها بقليل من خليط الكاوكاو. نطهيها في الفرن متوسط الحرارة و مشعل من الأسفل فقط لمدة 15 دقيقة. نقدمها باردة أثناء أوقات الشاي.

حلوى بالقرفة و اللوز

العجين :

- 250 غ من الدقيق
- 130 غ من الزبدة
- قبضة ملح
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنبدة)
- الحشوة :
- 3 بيضات
- 150 غ من القشدة الطرية
- كأس شاي (تقريبا) من الحليب
- زلابة متوسطة من مسحوق الخبز المحمص
- قبضة صغيرة من الملح
- 150 غ من مسحوق السكر (سنبدة)
- 200 غ من اللوز محمر و مطحون
- ملعقة كبيرة و نصف من مسحوق القرفة
- نصف ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى

طريقة التحضير :

العجين : في إناء، نخلط الدقيق مع الزبدة، الملح و مسحوق السكر. نذلك جيدا إلى أن نحصل على عجين لين. نضعه في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.

نورق العجين جيدا، فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق. نلفه حول المدالك و نضعه في قالب الطرطات مدهون بالزبدة و مرشوش بقليل من الدقيق. نقطع الجوانب الزائدة و نثقب العجين بالشوكة. ندخله الفرن المسخن حرارته متوسطة لمدة 10 دقائق.

الحشوة : في إناء نخفق البيض مع القشدة الطرية و الحليب بالطراب اليدوي.

نضيف مسحوق الخبز المحمص، الملح، السكر، اللوز، القرفة و الخميرة ثم نمزج جميع العناصر جيدا.

نخرج العجين من الفرن و نفرغ فوقه الحشوة ثم نيسطها جيدا. نرجع الحلوى، مرة ثانية، إلى الفرن الساخن درجة حرارته (200°C) لمدة 40 دقيقة.

نترك الحلوى تبرد قليلا، نقطعها إلى دوائر بواسطة طابع الحلوى أو نقطعها بسكين على شكل مربعات ثم نقدمها. يمكن تزيينها بالسكر الصقيل و رقائق اللوز.



حلوى مُشكَلَة باللوز

للتزيين :

- 500 غ من اللوز
- 250 غ من مسحوق السكر (سنبدة)
- 100 غ من اللوز مسلوق، مقشر و مهرمش
- 100 غ من رقائق اللوز
- 100 غ من الكوك المطحون
- 100 غ من الجنجلان
- 150 غ من الشكلاطة المذابة
- 60 غ من الفواكه المعسلة
- أبيض بيضة
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- أصفر بيضة
- 5 قطرات من نكهة الموز
- ملعقتان كبيرتان من الفواكه المعسلة

طريقة التحضير :



نسلق اللوز، ننقيه و نطحنه مع السكر و ماء الزهر.



www.mmagreb.com

في إناء، نخلط عجينة اللوز مع أصفر بيضة، نكهة الموز و الفواكه المعسلة.



نحضر قضباناً، هلاليات أو كويرات صغيرة بالعجين، نغمسها في أبيض البيض و نرشها سواء باللوز المهرمش، رقائق اللوز، الكوك أو الجنجلان. نجوف كويرات العجين قليلاً بالأصبع. نغطي صفيحة فرن بورق الزبدة، نصفح الحلوى لتطهى في فرن مسخن بدرجة حرارة متوسطة من 12 إلى 15 دقيقة.

تخرج الحلوى من الفرن، نزين بعض الهلاليات بالشكلاطة المذابة و نزين الكويرات المجوفة بالفواكه المعسلة ثم نقدمها باردة.



حلوى اللوز بالورقة

- 500 غ من اللوز
- 250 غ من مسحوق السكر (سنبدة)
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- 500 غ من ورق البسبيلة صغيرة الحجم
- 2 من أبيض البيض
- زلابة صغيرة من الزبدة المذابة
- 1 كغ من العسل

طريقة التحضير:



نسلق اللوز، ننقيه ونطحه في المطحنة الكهربائية مع السكر و ماء الزهر.



نثني ورق البسبيلة على شكل قضيب ونقطعها بالمقص إلى قطع جد رقيقة.



نحضر كويرات من عجينة اللوز نغمسها في أبيض البيض ثم في ورق البسبيلة المقطع و المرشوش بالزبدة المذابة. نصفقها في صفيحة ثم ندخلها الفرن الساخن لمدة 15 دقيقة.

مباشرة بعد إخراج الحلوى من الفرن نضعها في العسل الدافئ، نصفقها و نصفقها في طبق. تقدم باردة.

www.mmagreb.com

<http://chefadel55.ahlamontada.com>



حلوى بالغللاصاج

- 500 غ من الفول السوداني (كاوكاو)
- 250 غ من مسحوق السكر (سنيده)
- كأس صغير إلا ربع من ماء الزهر
- أبيض بيضتين
- 100 غ من حبات الجنجلان

غللاصاج البرتقال :

- ملعقة كبيرة من عصير البرتقال
- نصف كأس صغير من السكر الصقيل
- قطرة من اللون الغذائي بنكهة البرتقال

غللاصاج الحامض :

- ملعقة كبيرة من عصير الحامض
- نصف كأس صغير من السكر الصقيل
- قطرة من اللون الغذائي بنكهة الحامض

جولي المربي :

- نصف علبة صغيرة من مربى الفراولة
- نصف كأس صغير من الماء

طريقة التحضير :

نحمر الكاوكاو في الفرن الساخن ونطحنه في مطحنة كهربائية ثم نضعه في إناء مع السكر. نضيف ماء الزهر و نخلط جيدا حتى نحصل على عجينة متماسكة.



نحضر كويرات من العجين نغمسها في أبيض البيض ونفندھا في الجنجلان. نجوف وسط الحلوى بواسطة الأصبع و نصفھا في صفيحة ثم ندخلھا إلى الفرن الساخن حتى تتحمر من 12 إلى 15 دقيقة.



غللاصاج البرتقال : نخلط جيدا عصير البرتقال مع السكر الصقيل و قطرة من اللون الغذائي بنكهة البرتقال.

غللاصاج الحامض : نخلط عصير الحامض مع السكر الصقيل و قطرة من اللون الغذائي بنكهة الحامض.



تحضير جولي المربي : نغلي مربى الفراولة مع الماء لمدة 15 دقيقة حتى يصير سميكاً. للتأكد من أن الجولي جاهز، ندخل إلى التلاجة مقدار ملعقة صغيرة من الجولي حتى يبرد قليلاً، نلمسه بالأصبع إذا لم يلتصق فهو جاهز. للتزيين، نملأ وسط الحلوى بجولي المربي، بگللاصاج البرتقال أو الحامض حسب الذوق. و نقدمھا باردة.

www.mmagreb.com

<http://chefadel55.ahlamontada.com>

حلوى برقائق اللوز

الكريمة باللوز :

- 200 غ من المارجرين (margarine)
- 200 غ من مسحوق السكر (سنية)
- بيضتان
- 200 غ من اللوز المطحون
- كأس شاي من الدقيق
- للتزيين :
- 200 غ من رقائق اللوز

- 200 غ من المربي

العجين :

- 200 غ من المارجرين لينة (margarine)
- 200 غ من السكر الصفي
- بيضتان
- 600 غ من الدقيق
- 2 أكياس من خميرة الحلوى

طريقة التحضير :

العجين : في إناء، نخلط زبدة المارجرين مع السكر حتى نحصل على كريمة لينة. نضيف البيض و نخلط مرة ثانية.



نضيف الدقيق و الخميرة تدريجيا ثم نخلط بالطراب الكهربائي حتى نحصل على عجين متماسك.

نسط العجين فوق صفيحة فرن مفروشة بوق السولفرزي و ندهنه بالمربي.



الكريمة باللوز : في إناء، نخلط جيدا زبدة المارجرين و السكر حتى نحصل على كريمة لينة. نضيف البيض، اللوز المطحون و الدقيق ثم نخلط مرة ثانية.



نصب كريمة اللوز فوق العجين المدهون بالمربي و تبسطها قليلا.



نرش برقائق اللوز و نبسطها جيدا على محيط العجين (عند تبسيط الكريمة برقائق اللوز لا يلتصق العجين باليد). ندخل الحلوى إلى الفرن إلى أن تتحمر. نخرجها و نقطعها بسكين حاد على شكل مربعات. تقدم باردة.



حلوى بالمربي و اللوز

طريقة التحضير

في إناء، نخفق الزبدة بالطراب الكهربائي حتى نحصل على كريمة لينة. نضيف إليها السكر، أصفر البيض وقشرة البرتقال. نستمر في الخلط حتى تتجانس جميع هذه العناصر.

نضيف الدقيق تدريجياً، نخلط حتى نحصل على عجينة لين ثم نضعه في جيب الحلواني.

فوق صفيحة فرن مدهونة بالزيت و مرشوشة بالدقيق، نضغط قليلاً لصنع الحلوى على شكل وردات صغيرة متباعدة فيما بينها.

نضع رأس ملعقة خشبية في الدقيق (كي لا تلتصق بالحلوى) و نجوف بها الحلوى من الوسط.

ندهن الحلوى بأصفر البيض، نملأ جوفها بالمربي و نرشها باللوز المهرمش. ندخلها إلى الفرن لساعتين درجة حرارته متوسطة حتى تطفى و ينحمر قليلاً.



المكونات :

- 300 غ من الزبدة
- 180 غ من مسحوق السكر سبيدة
- 4 من أصفر البيض
- ملعقة كبيرة من قشرة البرتقال محكوكه
- 400 غ من الدقيق الأبيض
- 2 من أصفر البيض
- راحة صغيرة من مربي الصراولة
- 100 غ من اللوز المسلوق المقشر و المهرمش

صابلي باللوز و الكراميل

- بيضة محموفة

- 4 بيضات

- 850 غ من الدقيق الأبيض

- 250 غ من الزبدة اللينة

- 150 غ من مسحوق السكر سيبه

- علبة من الحليب المركز و المحلى 400 غ

- 500 غ من اللوز

- كيس من الفانيلا

طريقة التحضير

في إناء، نضع الزبدة مع السكر و الفانيلا ثم نخلط جيدا حتى نحصل على كريمة ليبة.

نضيف البيض ثم الدقيق تدريجيا و نذاك جيدا حتى نحصل على عجين لين و متماسك.

نورق العجين بالمدالك العادي و لتزيين الصابلي نمرر المدالك الآخر (به شقوق) لرسم خطوط عمودية و أخرى أفقية.

نقطع العجين بطابع الحلوى على شكل هلال، نصف القطع في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت، ندهن الحلوى بالبيض المخفوق و ندخلها الفرن المسخن، حرارة متوسطة، حتى تنضج و تتحمر.

الكراميل : نضع في طنجرة الضغط علبة الحبيب و نفرغ لترا و نصف من الماء، نقفل الطنجرة و نتركها تطبخ لمدة 45 دقيقة. بعد أن تبرد العلبة نفتحها لنكون قد حصلنا على كراميل جاهز.

نسلق اللوز، ننقيه و نضعه في صفيحة ندخلها إلى الفرن الساخن حتى يتحمر. نفرمه في مطحنة كهربائية و نضيف إليه الكراميل. نخلط جيدا و نحضر قضائنا صغيرة من عجين اللوز، نلصق كل قطعتي صابلي بقصيب عجين اللوز ثم نضغط عليهما قليلا باليد لتلتصقا جيدا.

ملاحظة : يمكن تعويض اللوز بالكاوكاو المحمر، المفشر و المطحون.



صابلي بالحامض

١٤٤٠

250 - غم من الحقيق

- قبضة ملح

التمريض :

- 100 غ من مسحوق السكر (ممنوعة)

- 175 غ من الزبدة اللينة

- قشيرة حامضة محكوكية

Figure 1

- أصفر فضة

التخلص من:

- 100 غ من السكر الصفي

- ملعقة صغيرة من عصير الخامض

• ملعقة كبيرة من الماء

* قشيرة الخامض محكوكة

*** شعيرة الخلوي الملوحة**

* قليل من العنب الجاف (الزبيب)

* 150 غ من الشكلاطة السوداء المذابة

* السكر الضيق

* الفول السوداني (الكاكاو) محمر

و مقصود

طريقة التحضير

في إناء، نضع كلا من الدقيق، الملح، السكر، الزبدة، قشرة الحامض، البيضضة و أصفر البيضضة الثانية. نخلط و بذلك حيدا حتى نحصل على عجينة.

فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نوزق العجين بالمداك، نقطعه بطابع الحلوى و نصففه في صفيحة مدهونه بقليل من الزيت ندخلها الفرن المسخن (حرارة متوسطة) حتى يتضيق الصابون.

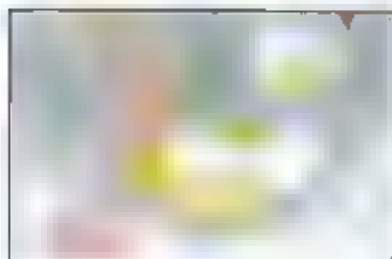
تزيين الحلوى حسب الذوق بإحدى الطرق التالية :

* تحصير الكلاصاح في إباء صغير تخلط جيدا السكر الصقيل مع عصير الحامض و الماء و ندهن به بعض قطع الصابلي. نرش كل قطعة سواء بقرشرة الحامض، بشعيرة الحلوى المبوبة أو بقليل من العنب الحاف.

* نرسم خطوطاً رقيقة، فوق قطع الصابلي، من الشكلاطة المذابة في حمام مريم.

* نرش قطع الصابلي بالسكر الصفيـل و بالكاوكاو المهرمش في الطحانة الكهربائية.

إضافة يمكن تعويض الكلاصاج بالعود، يباع في المحلات الخاصة بلوازم الحلوى
و قبل استعماله نذيه في حمام مريم.



حلوى باللوز و التين الجاف

- 500 غ من اللوز
- 250 غ من مسحوق السكر / سميكة
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- 250 غ من التين الجاف (الشريحة)
- ملعقتان كبيرتان من السميدة الرقيقة
- كيس من خميرة الحلوى
- 3 من أصفر البيض
- للتزيين :
- السكر الصقيل

طريقة التحضير :

نسلق اللوز، نغليه و نطحنه في المطحنة الكهربائية مع السكر و ماء الزهر.

نبخر التين الجاف في الكسكاس لمدة 10 دقائق و نطحنه كذلك في المطحنة الكهربائية.

في إناء نخلط التين الجاف و اللوز المطحونين، نضيف إليهما السميدة الرقيقة، الخميرة و أصفر البيض ثم نخلط الكل جيدا حتى نحصل على عجينة متماسكة.

نحضر كويرات من العجين، نغدها في السكر الصقيل و نصعقها في صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت. نبصعها بطابع خاص بالحلوى لتزيينها ثم ندخلها الفرن الساخن حرارته متوسطة (180°C) لمدة 10 دقائق تقريبا.



حلوى محشوة باللوز و العنب الجاف

- العجين :**
- 200 غ من الدقيق
 - كيس من خميرة الحلو
 - 175 غ من الزبدة
 - 50 غ من مسحوق السكر (سبيدة)
 - كيس من الفانيلا
 - بيضة
- الحشوة :**
- 30 غ من العنب الجاف (الزبيب)
 - 30 غ من المواكه المعسلة
 - 150 غ من اللوز المطحون
- الغلاصاج :**
- 75 غ من مسحوق السكر (سبيدة)
 - فشرة برتقالية محكوكة
 - 3 ملاعق كبيرة من عصير البرتقال
 - 100 غ من السكر الصفي
 - ملعقتان كبيرتان من عصير الحامض
 - ملعقة كبيرة من الماء
- التزيين :**
- 50 غ من قطع الشكلاطة المذابة
 - قليل من رقائق اللوز محمرة

طريقة التحضير

في إناء، نخلط الدقيق مع الخميرة، الزبدة، السكر، الفانيلا و البيضة، نذلك جيدا حتى نحصل على عجينة، نلفه في البلاستيك العذاني و نضعه في الثلاجة لمدة ساعة تقريبا.

الحشوة : نضع العنب الجاف في الماء كي ينتفخ. نصفه ثم نضعه في إناء مع الفواكه المعسلة، اللوز، السكر، قشرة و عصير البرتقال، نخلط الكل جيدا.

فوق ورق الزبدة مرشوش بقليل من الدقيق، نوزق العجين و نقسمه إلى نصفين. نضع النصف الأول فوق صفيحة فرن مفروشة بورق الزبدة و نبسط فوقه الحشوة بشكل متساو.

نضع النصف الثاني من العجين الموزق فوق الحشوة و نتقبه بشوكة الأكل. ندخل الصفيحة للفرن المسخن بدرجة حرارته (200°C) لمدة 20 دقيقة إلى أن يصبح لون الحلوى ذهبيا.

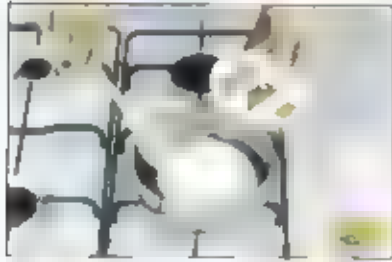
الغلاصاج : نخلط السكر الصفي مع عصير الحامض و الماء. ثم ندهن به وجه الحلوى. نضعه في الفرن المسخن بدرجة حرارته (200°C) لمدة 10 دقائق إلى أن يصبح لونه ذهبيا.

حلوى بالعسل و اللوز

- 375 غ من العسل
- 200 غ من مسحوق السكر (سنبدة)
- 200 غ من اللوز مسلووق و مكسر بالطول
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق حبة حلاوة
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة
- قبضة من الكوزة المحكوكة
- 3 ملاعق كبيرة من ماء عرق السوس*
- 100 غ من الفواكه المعسلة
- 500 غ من الدقيق الأبيض
- 150 غ من السكر الصفيق
- 3 ملاعق كبيرة من عصير البرتقال

للترتيب :- الفواكه المعسلة

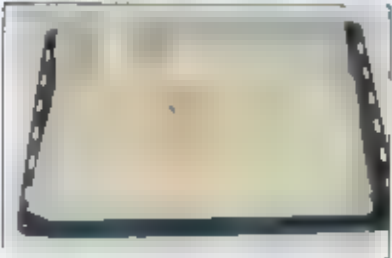
للترتيب المحضّر



في كاسرول فوق نار هادئة، سحن العسل مع السكر، حبة حلاوة، القرفة و الكوزة، نحرك إلى أن يذوب السكر. نزيل الكاسرول من فوق النار و نضيف إليه ماء عرق سوس.



نحمر اللوز في مقلاة فوق نار متوسطة، نضيفه مع الفواكه المعسلة إلى خليط العسل. نضيف الدقيق تدريجيا و نحرك جيدا حتى يمتزج الخليط.



نفرغ الخليط في صفيحة معروشة بورق الزبدة. نضع ورقة أخرى فوق الخليط و نبسطه باليد بشكل متساو ثم نزيل الورقة العلوية. ندخل الحلوى إلى الفرن الساخن لمدة 30 دقيقة.



الغلاصاج : نخلط السكر الصفيق مع عصير البرتقال و فور إخراج الحلوى من الفرن ندهنها بالغللاصاج. نقطعها بمقص إلى مربعات و نقدمها مزينة بالفواكه المعسلة.

*ماء عرق السوس : في كاسرول فوق نار متوسطة، نعلي مقدار كأس كبير من الماء مع عود عرق السوس، نضيفه و ندعه يبرد.



غريبة بالجوز و الفواكه المعسلة

طريقة التحضير



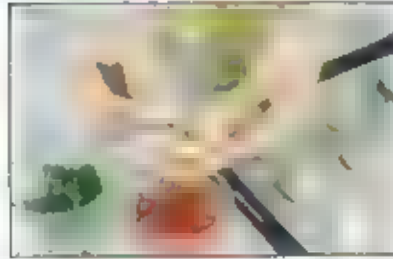
في إناء، نخلط جيدا الزبدة مع السكر و الياغورت الطبيعي.



نمزج الدقيق مع الخميرة و نضيفهما إلى الخليط الأول، ندلك حتى نحصل على عجينة متماسكة.



نحضر كويرات من العجين، نجوف بعضها و نحشوها بقليل من قطع الفواكه المعسلة ثم نلف عليها العجين.



نحشو باقي كويرات الحلوى بقليل من العنب الجاف و الجوز. بنفس الطريقة نتم باقي العجين.



نصف العجين المحشو في صفيحة فرن مدهونة بالزبدة، ننقشها بطابع الحلوى أو نزينها بقطعة من الفواكه المعسلة. ندخلها الفرن الساخن درجة حرارته (200°C) لمدة 20 دقيقة مع مراقبة الطهي. مباشرة بعد إخراج الغريبة من الفرن نفندھا في السكر الصقيل. تقدم باردة.

- 250 غ من الزبدة اللينة
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر (سمينة)
- كأس من الياغورت غير محلى
- 420 غ من الدقيق الأبيض
- كبس من حميرة الحلوى
- علبة صغيرة من المواكه المعسلة مقطعة
- زلابة من العنب الجاف (الزبيب)
- 50 غ من الجوز (الكرغاج) المهرمش
- 200 غ من السكر الصقيل



حلوى بالتمر

الحشوة :

- 500 غ من التمر
- نصف ملعقة صغيرة من القرفة
- نصف ملعقة صغيرة من المسكة الحرة
- ملعقة كبيرة من الزبدة المدابة
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر

للمرمر :

- أبيض بيضة
- اللوز مسلوق، مفشّر و مهرمش
- قليل من الجسجلان
- قليل من السكر الصقيل

للعص :

- 250 غ من الزبدة اللينة
- ملعقة كبيرة من السكر (سنيدة)
- كيس من الفانيلا
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- بيضة
- 530 غ من الدقيق الأبيض
- كيس من خميرة الحلوى

طريقة التحضير :

العجين : في إناء نخلط كلا من الزبدة، السكر، الفانيلا، ماء الزهر و البيضة. نضيف الدقيق و الخميرة و نذاك جيدا حتى نحصل على عجين لين و متجانس.

حشوة التمر : نغسل التمر، نرمل النواة و ننخره لمدة 20 دقيقة. عندما يبرد نصيف له القرفة، المسكة الحرة، الزبدة و ماء الزهر. نعجن باليدين حتى تتجانس جميع العناصر.

نحضر قضباناً رقيقة (سمكها 1 سم) و طويلة من حشوة التمر و قضباناً من العجين أكبر حجماً. نوزق قضبان العجين قليلاً و نلفها على قضبان التمر.

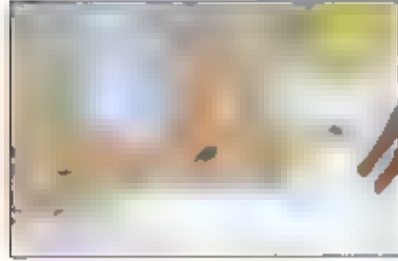
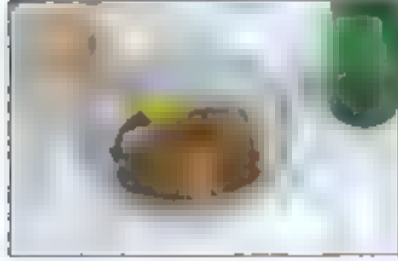
نقطع، بسكين حاد، قطعاً متساوية من العجين المحشو كما هو مبين في الصورة.

نزين الحلوى بإحدى الطرق التالية

1- نغمس الحلوى في أبيض البيض و نغدها في اللوز المهرمش أو في الجسجلان. نضعها في صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت و ندخلها الفرن الساخن حتى تتحمر من 12 إلى 15 دقيقة.

2- نصيف الجزء المتبقي من قطع الحلوى في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت، ندخلها الفرن الساخن حتى تحمر من 12 إلى 15 دقيقة و فور إخراجها من الفرن نغدها في السكر الصقيل.

نصيف قطع الحلوى في طبق و نقدمها باردة مرفوقة بالقهوة أو الشاي حسب الذوق.

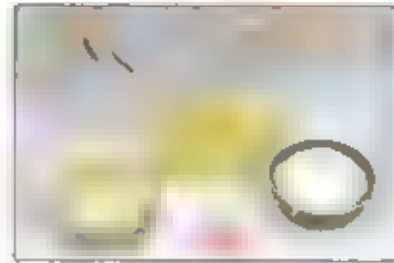


حلوى بالنخالة و الكوك

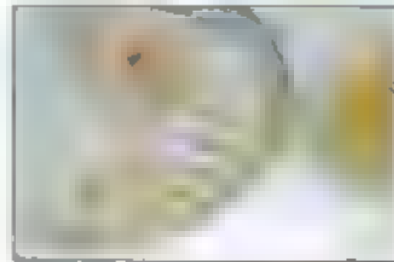
- 3 بيضات
- كأس صغير من مسحوق السكر (مستبدة)
- كأس صغير من الزيت
- 175 غ من الكوك
- 250 غ من النخالة
- كبس من خميرة الحلوى

طريقة التحضير

في إناء، نخلط البيض مع مسحوق السكر. نضيف الزيت، الكوك، النخالة و الخميرة ثم نخلط الكل جيدا حتى نحصل على عجينة متجانسة.



نحضر قضباناً صغيرة من العجين، نبسطها قليلاً باليد و نصفها في صفيحة مدهونة بالزيت و مرشوشة بقليل من الدقيق. ندخلها الفرن الساخن من 15 إلى 20 دقيقة تقريباً. نتركها تبرد قليلاً و نقدمها خلال أوقات الشاي.



حلوى باللوز و التين الجاف

طريقة تحضير



في إناء نخلط الدقيق مع الزبدة، الخميرة، الملح، البيض و مسحوق السكر. نذاك جيدا إلى أن نحصل على عجينة لين و متجانس.



نحضّر كويرات صغيرة (بحجم الحُمصَة) من العجين، نضعها في القالب الخاص بهذه الحلوى (متوفر في المحلات الخاصة بلوازم الحلوى). نعلقه و نضعه مباشرة فوق نار هادئة لنطهي الحلوى من الأسفل حوالي 7 دقائق.



نقلبه على الجهة الأخرى و نبقى القالب على النار لمدة 3 دقائق، نزيل الحلوى التي أصبحت على شكل نصف لوزة كبيرة و نكرر نفس العملية حتى ننهي كويرات العجين.

تحضير الكراميل نضع في صحنرة الصعط علبة الحليب و نغمر لنرا و نصف من الماء نقفل الطنجرة و نتركها تصح لمدة 45 دقيقة بعد أن يبرد العدة نفتحها لنكون قد حصلنا على كراميل حاهر.



نخلط نصف كمية الكراميل مع اللوز المهرمش و النصف الآخر مع الجوز المهرمش.

نقدم الحلوى مزينة بإحدى الطرق التالية

- * نستعين بخليط الكراميل لإصاق كل حبتين من الحلوى مع بعضهما للحصول على شكل لوزة
- * ندهن الحلوى بخليط الكراميل باللوز أو بالجوز ثم نلصق عليها حبة لوز مقلية.
- * ندهن الحلوى بخليط الكراميل و نلصق عليها بضع حبوب الحلوى الفضية.

- 250 غ من اللوز مسلوق، مقشر
مقلي و مهرمش
- 250 غ من الجوز (الكركاغ) المهرمش

- 250 غ من الدقيق الأبيض
- 125 غ من الزبدة اللينة
- نصف كيس من خميرة الحلوى
- قبصة ملح

تستعمل :

- لوز مسلوق، مقشر و مقلي
- قليل من حبوب الحلوى العضية

- بيصتان
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر
- علبة من الحليب المركز و المحلى (400 غ)



حلوى بالفول السوداني (الكاوكاو)

- 500 غ من الفول السوداني (الكاوكاو)
- 250 غ من مسحوق السكر (سنبدة)
- 4 بيضات
- 250 غ من الكوك
- كبس من خميرة الحلوى
- ملعقتان كبيرتان من المربى
- للتزيين :
- زلابة من السكر الصقيل
- قوالب ورقية للحلوى

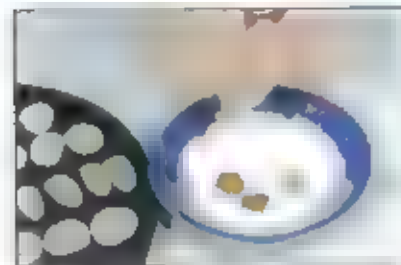
طريقة التحضير

يفسل الكاوكاو، نحمره في فرن ساخن و نقشره قليلا
ثم نفرمه في مطحنة كهربائية.

في إناء نخلط جيدا كلا من الكاوكاو المطحون مع
السكر، البيض، الكوك، الخميرة و المربى.

نحضر كويرات من عجينة الكاوكاو و نغدها في
مسحوق السكر الصقيل، نضعها في القوالب الورقية
(متوفرة في السوق)، ندخلها الفرن متوسط الحرارة
لمدة 7 دقائق حتى تطهى و نقدمها باردة.

ملاحظة : يمكن تحضير أشكال مختلفة من نفس
العجين كأن يكون الشكل مستطيلا أو حلزونيا.



صابلي بالقانيل

- 430 غ من الدقيق الأبيض
- 300 غ من الزبدة اللينة
- 2 من أصفر البيض
- 150 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- 100 غ من الشكلاطة السوداء
- 1 كيس من القانيل
- زلابة من مسحوق السكر (سنيدة)

طريقة التحضير

في إناء، نخلط كلا من الدقيق، الزبدة، أصفر البيض و السكر. نذلك جيدا حتى نحصل على عجينة متماسكة.

نحضر قضباننا من العجين، نقطعها بالسكين قطعاً متساوية. نشكلها باليد على شكل هلال أو قضيب صغير. نصفها في صفيحة و ندخلها الفرن الساخن حرارته (175°C) لمدة 15 دقيقة تقريباً.

نمزج القانيل مع مسحوق السكر.

مباشرة بعد إخراج الحلوى من الفرن نضعها في حوض السكر و القانيل. نذيب الشكلاطة في حمام مريم و نفرغها في كيس من البلاستيك الغذائي، نضع به ثقباً صغيراً و نرسم بالشكلاطة خطوطاً رقيقة لزين الحلوى.

حلوى بالبندق

- 200 غ من الزبدة اللينة
- 125 غ من مسحوق السكر (سنية)
- 100 غ من البندق المطحون
- 250 غ من الدقيق الأبيض

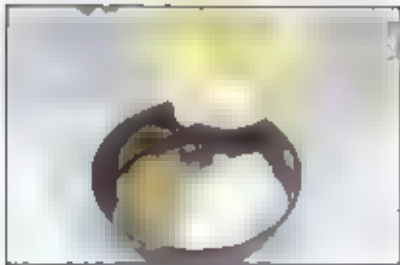
مقادير:

- 100 غ من البندق

طريقة التحضير

في إناء نخلط الزبدة مع السكر حتى نحصل على كريمة لينة.
في إناء آخر نخلط البندق المطحون، الدقيق ثم خليط الزبدة و السكر. نذلك جيدا إلى أن نحصل على عجينة متجانسة.

نحضر كويرات صغيرة من العجين، نصفها في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت و مرشوشة بالدقيق ثم نزين كل قطعة حلوى بحبة من البندق و ندخلها الفرن الساخن بدرجة حرارة (180°C) لمدة 15 دقيقة.



خلوى نوار الشمس

مكونات:

- 200 غ من الزبدة اللينة
- 200 غ من السكر الصقيل
- 50 غ من الزبدة
- 50 غ من الكليكويز (يساغ في المحلات الخاصة بلوازم الحلوى)
- 50 غ من السكر الصقيل
- 1 ملعقة كبيرة من العسل
- 100 غ من اللوز مسلوق، مقشر محمر و مهروش
- 300 غ من الدقيق
- كيس من الفانيلا
- أبيض بيضة

طريقة التحضير

العجين : في إناء، نمزج الزبدة مع السكر حتى نحصل على كريمة لينة. نضيف الملح، الفانيلا، أبيض البيضة و الدقيق تدريجيا ثم نخلط جيدا. نجهز جيب الحلواني بطابع خاص يسمى بالسلطان (موجود في السوق) ثم نملأه بالعجين.

الحشوة : في كاسرول فوق نار هادئة، نذيب الزبدة مع الكليكويز، السكر الصقيل و العسل. نزيل الكاسرول من فوق النار، نتركه يبرد قليلا، نضيف اللوز المهروش و نحرك.

موق صفيحة مفروشة بورق الزبدة، نضغط لوضع قليل من العجين على شكل دائري و بمهل نرفع جيب الحلواني، نعيد نفس الطريقة حتى نهاية العجين.

نضع مقدار ملعقة صغيرة من خليط اللوز وسط دوائر الحلوى ونبسطة قليلا بظهر المعلقة. ندخل الصفيحة للفرن المسخن حرارته متوسطة (180°C) من 12 إلى 15 دقيقة. نقدم باردة. يجب أن نحفظ بالحلوى في علبة محكمة الإغلاق لتبقى مقرمشة.



هلايات محشوة

يمكن تحضير هذه الحلى باستخدام الحبوب مع
أو لاكماء بحشوة وحده حسب ذوق.

- 15 غ من خميرة الخبز
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر
- كأس كبير من الحليب
- 500 غ من الدقيق
- 250 غ من الزبدة
- قبضة ملح
- نصف ملعقة صغيرة من القرفة
- قشرة حامضة محكوكة
- 100 غ من الجوز (الكرغاج) المطحون
- 50 غ من العنب الجاف (الزبيب)
- كأس شاي من الحليب الساخن
- 100 غ من حبوب البافو (pavot)
- ملعقة كبيرة من العسل
- ملعقة كبيرة ونصف من مسحوق السكر
- كأس شاي من الحليب
- 100 غ من الجوز (الكرغاج) المطحون
- 50 غ من العنب الجاف (الزبيب)
- كأس شاي من الحليب الساخن
- ملعقة كبيرة ونصف من مسحوق السكر

الحشوة 1 :

- ملعقة كبيرة ونصف من السكر
- كأس شاي من الحليب
- قبضة مخموفة
- قليل من حبوب البافو

طريقة التحضير

العجين : في زلابة صغيرة، نذيب الخميرة و ملعقة كبيرة من مسحوق السكر في الحليب و نحفظ به جانبا. في إناء آخر، نضع الدقيق، الزبدة، باقي مسحوق السكر، الملح، القرفة و قشرة الحامض ثم نسكب خليط الحليب و نخلط. نذلك حتى نحصل على عجينة لين و متماسك.

فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نوزق العجين بالمدلك، نقطع بالجرارة شكلا دائريا بحجم صحن متوسط ثم بقسمه إلى 8 مثلثات بالحرارة

الحشوة الأولى : في كاسرول فوق نار متوسطة، نذيب مسحوق السكر في الحليب. نضيف إليه العسل و نفرغ الكل فوق حبوب البافو ثم نخلط.

الحشوة الثانية : نغلي الحليب مع السكر في كاسرول. وفي آنية نقطع العنب الجاف إلى قطع صغيرة، نضيف إليها الجوز المهروس ثم نفرغ الحليب و نخلط.

نضع قليلا من الحشوة (حسب الذوق) في قاعدة مثلثات العجين، نلفها على شكل هلال و نصفها متباعدة فيما بينها في صفيحة فرن مدهونة بالزيت و مرشوشة بالدقيق.

نضع الحلو بالبيض المخفوق. نغطيها بثوب و ندعها تخمر لمدة 30 دقيقة ثم ندهنها مرة ثانية بالبيض المخفوق. نزين الهلايات المحشوة ببعض حبوب البافو ثم ندخلها إلى الفرن المسخن درجة حرارته متوسطة من 30 إلى 35 دقيقة. نقدمها باردة.

كروكي (Croquet)

- بيضتان
- أبيض بيضة
- 2 أكياس من خميرة الخلوى
- 500 غ من الدقيق الأبيض
- كأس كبير من مسحوق السكر (سنيده)
- كأس صغير من الزيت
- أصفر بيضة
- 2 أكياس من الفانيلا
- ملعقة صغيرة من بودرة الكاكاو

طريقة التحضير

في إناء نخلط البيضتين و أبيض البيضة (نحتفظ بالأصفر للتزيين) مع مسحوق السكر حتى نحصل على كريمة رخوة.

نضيف كلا من الزيت، الفانيلا و الخميرة. نخلط و نضيف الدقيق تدريجيا. ندلك جيدا حتى نحصل على عجير لين

نحول العجين إلى قضبان سميكة، نصفقها في صفيحة مدهونة بالزيت، ندهن وجه القضبان بحليب أصفر البيض و بودرة الكاكاو.

نزين قضبان العجين بخطوط متشابكة بواسطة الشوكة و ندخل الصفيحة إلى الفرن الساخن حتى تطهى الخلوى و تتحمر قليلا من الأعلى (لمدة 15 دقيقة).

بعد إخراج الخلوى من الفرن سركها سرد قليلا، نقطعها إلى قطع نقدمها مع وجبة الفطور أو خلال أوقات الشاي.



بسكويت بالأشكال

- كأس صغير من الكوك
- كأس صغير من السكر الصفيـل
- بيـضتان
- كأس صغير من الزيت
- 400 غ من الدقيق الأبيض
- كيس من خميرة الحلوى
- قليل من اللوز مسلوق، مقشـر مقلي و مهرمش
- السكر
- مسحوق السكر (ستودة)
- السكر الصقيـل
- الشكلاطة السوداء
- الشكلاطة البيضاء

طريقة التحضير

في إناء نخلط جيدا كلا من الكوك، السكر الصقيـل، البيض و الزيت.

نضيف الدقيق و الخميرة ثم نذاك جيدا حتى نحصل على عجين لين و متماسك.

نصنع، حسب الذوق، بالعجين عدة أشكال كالتالي
* نحضر قضباناً طويلة و رقيقة، نطويها إلى نصفين و بصفرها ثم نغمسها في مسحوق السكر و نصفها في صفيحة فرن مفروشة بورق الزبدة.

* نحضر كويرات، من العجين، متوسطة الحجم نغمسها في السكر الصقيـل و نصفها فوق الصفيحة. نضغط على كل كويرة بشوكة الأكل قصد تزيينها.

* نحضر قضباناً رقيقة نلصق طرفيها لنحصل على دوائر نصفها و في الصفيحة. ندخل الصفيحة إلى الفرن حتى يتحمر الحلوى.

للتزيين : نغمد دوائر الحلوى بالشكلاطة السوداء المذابة في حمام مريم و نرشها باللوز، أو نغمس نصف دوائر الحلوى بالشكلاطة البيضاء المذابة، ندعها تبرد قليلاً و نغمس النصف الآخر في الشكلاطة السوداء المذابة. نرشها باللوز المهرمش و نقدمها مشكلة.



الكعك الصويري

- 1 كغ من الدقيق
- 2 كؤوس شاي من مسحوق السكر
- سنيطة (300 غ)
- 4 ملاعق كبيرة من الجنجلان
- ملعقة كبيرة من مسحوق حبة حلاوة
- ملعقة صغيرة من مسحوق النافع
- قبضة ملح
- قشرة برتقالة محكوكة
- 2 أكياس من الفانيلا
- 2 أكياس من خميرة الحلوى
- 2 كؤوس شاي من الزيت (30 سل)
- كأس صغير من ماء الزهر
- 3 كؤوس شاي من الماء (45 سل)

طريقة التحضير :



في إناء، نخلط الدقيق مع السكر، الجنجلان، حبة حلاوة، النافع، الملح، قشرة البرتقال المحكوكة، الفانيلا والخميرة. نسكب الزيت، ماء الزهر و الماء تدريجيا ثم ندلك جيدا لنحصل على عجينة لين (يمكن إضافة الماء عند الضرورة).



نحضر قضباناً رقيقة، نحولها إلى شكل دوائر صغيرة ثم نضعها في صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت و مرشوشة بالدقيق الأبيض.



نزين الحلوى بواسطة ملقاط صغير خاص بالحلوى. ندخلها الفرن الساخن حرارته متوسطة (180°C) إلى أن تطفى و تتحمر.



مبتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com

<http://chefadel55.ahlamontada.com>

مورانك بالجوز

منتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com

- 2 من أبيض البيض
- 140 غ من السكر الصفي
- 100 غ من الجوز (الكرغاع) المطحون

طريقة التحضير:



نفرغ أبيض البيض و السكر في إناء زجاجي، نضعهما في حمام مريم و نخفق بالطراب الكهربائي حتى يصير الخليط كالثلج و يتضاعف حجمه.



نزيل الخليط من فوق النار مع الاستمرار في التحريك حتى يبرد قليلا، نضيف إليه الجوز المطحون تدريجيا و بملعقة خشبية نحرك بمهل و بشكل دائري من الأسفل إلى الأعلى.



ندهن صفيحة فرن بقليل من الزيت و نرشها بالدقيق، نضع فيها مقدار ملعقة صغيرة من الخليط و نستمر في هذه العملية إلى نهاية الخليط. ندخل الحلوى إلى الفرن المسخن (حرارة متوسطة) لمدة 25 دقيقة.

عندما تنتضج حلوى المورانك نطفئ الفرن و نتركه مفتوحا لتبرد الحلوى بداخله.

الفقاص

منتديات المغرب العربي

www.mmagreb.com

- 300 غ من الزبدة اللينة
- 4 بيضات
- 300 غ من السكر الصقيل
- 800 غ من الدقيق الأبيض
- كيس من خميرة الحلوى
- 200 غ من اللوز مقطع قطعاً صغيرة
- 200 غ من العنب الجاف (الزبيب) مقطع قطعاً صغيرة

طريقة التحضير:



نمزج الزبدة مع البيض و السكر، نضيف الدقيق و الخميرة تدريجياً، نذاك جيداً حتى نحصل على عجينة متجانسة و لين. بعد ذلك نضيف قطع اللوز و العنب الجاف ثم نعيد ذلك العجين.



نحول العجين على شكل قضبان طويلة و رقيقة، نغطيها بالبلاستيك الغذائي و ندخلها المجمد (congélateur) لمدة ساعة حتى تبرد ليسهل تقطيعها.



نخرج قضبان العجين، الواحد تلو الآخر، نقطعه على شكل دوائر رقيقة نصفها في صفيحة مغطاة بورق الزبدة ثم ندخلها الفرن المسخن حرارته متوسطة (190°C)، نحمرها من الجهتين.

- 250 غ من مسحوق السكر (سنيطة)

- نصف كأس صغير من ماء الزهر

- 300 غ من العسل

- 3 من أبيض البيض

- 250 غ من اللوز المسلووق، المقشر و المحمر

طريقة التحضير:

السيرو : في كاسرول، فوق نار هادئة، نذيب مسحوق السكر مع ماء الزهر حتى يغلي و يصير لون السيرو عسليا، نزيله من فوق النار و نتركه يبرد قليلا.



في كاسرول آخر، فوق نار جد هادئة، نغلي العسل و نضيف إليه السيرو. نحرك جيدا حتى نحصل على خليط متجانس من العسل و السكر.



نضع إناء، في حمام مريم، ثم نخفق فيه أبيض البيض حتى يصير كالتلج. نضيف خليط العسل و السكر تدريجيا و بمهل مع الإستمرار في الخفق حتى يصير الخليط سميكاً و لامعاً (مدة الخفق قد تكون طويلة جدا).



نضيف إلى الخليط اللوز و نخلط الكل.



نفرغ الخليط فوراً في قالب مقروش بورق الزبدة. نحفظ به جانبا حتى يبرد (دون وضعه في الثلاجة) و نقطعه إلى مكعبات متساوية. يمكن تقديمها ملفوفة في قطع من السولفان الغذائي.

